02/2010

Mod: NT53/G-VV

Production code: IF53 VS

Diamond
catering equipment

AMASSADEIRA VS

IF17VS ÷ IF22VS ÷ IF33VS ÷ IF42VS ÷ IF53VS

IR17VS ÷ IR22VS ÷ IR33VS ÷ IR42VS ÷ IR53VS

Selo Revendedor para Garantia

DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE

De acordo com a Directiva de Baixa Tensão **2006/95 CE**, com a Directiva **2004/108 CE** (Compatibilidade Electromagnética), com a Directiva **2006/42 CE** (máquinas), integradas com a marcação CE.

De acordo com o regulamento CE N. **1935/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho de **27 de Outubro de 2004** elativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.

Tipo de aparelho	**AMASSADEIRA EM ESPIRAL**
Marca comercial	**DIAMOND**
Modelo	**IF17 – IF22 – IF33 – IF42 – IF53** **IFM7 – IFM10 – IFM17 – IFM22 – IFM33 – IFM42 – IFM53** **IR17 – IR22 – IR33 – IR42 – IR53** **IRM17 – IRM22 – IRM33 – IRM42 – IRM53**
Fabricante	**PIZZA GROUP S. r. l.**
Endereço do Fabricante	
Telefone	
Fax	

As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras da vanguarda em matéria de segurança em vigor na CEE são:

Normas ou outros documentos	Relatório de ensaio - Fichas técnicas
EN 60335-1 EN 60335-2-64	**IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99**
EN 292 EN 294 EN 418	**FLAM GAS**
EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3	

Outras informações:

Na qualidade de fabricante e/ou representante autorizado da sociedade no interior da CEE, declara-se sob a própria responsabilidade que os aparelhos estão em conformidade com as exigências essenciais previstas pelas Directivas acima mencionadas.

San Vito al Tagliamento (PN)

07.02.2010

Bellotto Carlo

Presidente

Os aparelhos são construídos e testados de acordo com as indicações de segurança indicadas nas directivas europeias de referência.

Este manual é dirigido a todos os responsáveis pela instalação, utilização e manutenção das amassadeiras de modo a poderem usufruir da melhor forma as características do produto.

Em caso de dúvidas relativamente ao conteúdo e para qualquer esclarecimento, contacte o fabricante ou o serviço de assistência técnica autorizado citando o número do parágrafo do assunto em questão.

É importante que este manual seja conservado e acompanhe a máquina em todos as eventuais deslocações (mudança de propriedade incluída) com o objectivo de poder ser consultado de imediato e dispor assim das informações necessárias para operar em condições de segurança.

Além disso, reserva-se nos termos da lei a propriedade do presente documento com proibição de violabilidade do mesmo e tradução a terceiros sem autorização.

As informações técnicas, as representações gráficas e as especificações presentes neste manual não podem ser divulgadas.

O fabricante não assume a obrigação de notificar eventuais posteriores alterações do produto

© Copyright 2010

ÍNDICE

1 PREMISSA

1.1 SIMBOLOGIA

1.2 DESTINO DE USO

1.3 OBJECTIVO E CONTEÚDO DO MANUAL

1.4 CONSERVAÇÃO DO MANUAL

1.5 ACTUALIZAÇÃO DO MANUAL

1.6 ASPECTOS GERAIS

1.7 PRINCIPAIS NORMAS DE SEGURANÇA RESPEITADAS E A RESPEITAR

1.8 GARANTIA LEGAL

1.9 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

1.10 CARACTERÍSTICAS DO UTILIZADOR

1.11 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

1.12 PEÇAS SOBRESSELENTES

1.13 PLACA DE IDENTIFICAÇÃO

1.14 ENTREGA DA AMASSADEIRA

2 AVISOS RELATIVOS À SEGURANÇA

2.1 ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE INSTALAÇÃO

2.2 ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

2.3 ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE MANUTENÇÃO

3 MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE

4 PREPARAÇÃO DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

4.1 PRECAUÇÕES PARA A SEGURANÇA

4.2 LOCAL DE INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

5 INSTALAÇÃO

5.1 NIVELAMENTO DA AMASSADEIRA

5.2 LIGAÇÃO AOS SISTEMAS

5.2.1 Ligação eléctrica

5.2.1.1 Ligação à terra

6 LIGAÇÃO À TERRA E USO DA AMASSADEIRA

6.1 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

6.2 FASE DE ARRANQUE

6.3 FASE DE TRABALHO

6.4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

6.5 FASE DE PARAGEM

7 MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

7.2 MANUTENÇÃO ORDINÁRIA DIRIGIDA AO UTILIZADOR

7.2.1 Limpeza geral

7.2.2 Tensionamento da corrente superior

7.2.3 Lubrificação das correntes

8 POSSÍVEIS ANOMALIAS

9 INFORMAÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO E ELIMINAÇÃO

10 ESQUEMA ELÉCTRICO

11 DETALHES E LISTA DE PEÇAS SOBRESSELENTES

12 DADOS TÉCNICOS

Caro cliente,

Em primeiro lugar, desejamos agradecer-lhe pela sua preferência ao adquirir o nosso produto e damos-lhe os parabéns pela escolha.

Para que possa utilizar da melhor forma a Sua nova amassadeira, convidamo-lo a seguir atentamente o descrito no presente manual.

1 PREMISSA

O construtor reserva-se o direito de alterar especificações e características técnicas e/ou funcionais da máquina em qualquer momento sem aviso prévio.

1.1 SIMBOLOGIA

No presente manual os pontos relevantes são evidenciados com a seguinte simbologia:

☞ **INDICAÇÃO**: Indicações relativas à utilização correcta da amassadeira e as responsabilidades dos técnicos.

! **ATENÇÃO**: Ponto no qual é expressa uma nota de especial relevância.

PERIGO: É expressa uma importante nota de comportamento para a prevenção de acidentes ou danos materiais

1.2 DESTINO DE USO

As amassadeiras nas versões com cabeça e cuba fixas ou com cabeça basculante e cuba extraível, foram concebidas e realizadas exclusivamente para uso alimentar, para o tratamento de massas à base de farinha de cereais com destino de uso de pizzarias, padarias e pastelarias.

O destino de uso acima indicado e as configurações previstas pela máquina são as únicas admitidas

pelo Fabricante: ***não utilize a máquina de forma***

contrária às indicações fornecidas.

☐ O destino de uso indicado é válido para equipamentos em plena eficiência estrutural, mecânica e de sistema.

1.3 OBJECTIVO E CONTEÚDO DO MANUAL

Objectivo:
O objectivo do manual é permitir que o utilizador siga estas medidas e disponha de todos os meios humanos e necessários para a sua utilização correcta, segura e duradoura.

Conteúdo:
Este manual contém todas as informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção da amassadeira.

O cumprimento rigoroso do que está descrito no manual garante um elevado grau de segurança e produtividade da amassadeira.

1.4 CONSERVAÇÃO DO MANUAL

Conservação e Consulta:
O manual deve ser conservado com cuidado e deve estar sempre disponível para consulta, seja da parte do utilizador, seja dos responsáveis pela montagem e manutenção.

O manual de Instruções, Utilização e Manutenção é parte integrante da máquina.

Deterioração ou Perda:
Em caso de necessidade, solicite mais uma cópia ao fabricante ou ao próprio revendedor.

Cedência da amassadeira:
Em caso de cedência da amassadeira, o utilizador é obrigado a entregar ao novo comprador também o presente manual.

1.5 ACTUALIZAÇÃO DO MANUAL

O presente manual reflecte o estado da arte no momento da introdução da máquina no mercado.

As máquinas já presentes no mercado, com a respectiva documentação técnica, não serão consideradas pela casa fabricante carentes ou inadequadas no seguimento de eventuais alterações,

adaptações ou aplicação de novas tecnologias em máquinas de nova comercialização.

1.6 ASPECTOS GERAIS

Informações:
Em caso de troca de informações com o Fabricante ou o Revendedor da amassadeira, consulte o número de série e os dados de identificação da máquina indicados na placa adequada.

Responsabilidades:
Com a entrega do presente manual, o Construtor declina toda a responsabilidade, seja civil, seja penal, por acidentes derivados do incumprimento parcial ou total das especificações nele contidas.

O Fabricante declina igualmente qualquer

responsabilidade derivada do uso impróprio da máquina ou uso incorrecto por parte do utilizador, por alterações e/ou reparações não autorizadas, por utilização de peças não originais ou não específicos para este modelo de máquina.

Manutenção extraordinária:
As operações de manutenção extraordinária devem ser executadas por pessoal qualificado e habilitado a lidar com o modelo de amassadeira a que se refere o presente manual.

Responsabilidade das obras de instalação:

☞ A responsabilidade do trabalho realizado para a instalação da amassadeira não pode ficar a cargo do Fabricante. A responsabilidade é, e permanece, a cargo do instalador, ao qual è exigida a execução das verificações relativas à precisão das soluções de instalação propostas. Além disso, devem ser respeitadas todas as normas de segurança previstas pela legislação específica vigente no estado onde a mesma é instalada.

Utilização:
A utilização da máquina é subordinada não só às indicações presentes no manual, como também ao respeito de todas as normas de segurança previstas pela legislação específica vigente no estado onde a mesma é instalada.

1.7 PRINCIPAIS NORMAS DE SEGURANÇA RESPEITADAS E A RESPEITAR

A) Directiva 2006/95/CE «Relativa à harmonização das legislações dos Estados-Membros no domínio do material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão»

B) Directiva 2004/108/CE «Relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à

compatibilidade electromagnética e que revoga a Directiva 89/336/CEE".

C) Directiva 89/391/CEE «Relativa à adopção de medidas que se destinam a promover a melhoria da segurança e da saúde dos trabalhadores no local de trabalho».

D) Directiva 2006/42/CE «Relativa às máquinas e que altera a Directiva 95/16/CE».

E) Regulamento N. 1935/2004 «Relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Directivas 80/590/CEE e 89/109/CEE»

F) Directiva 85/374/CEE e Directiva 1999/34/CE «Relativa à aproximação das disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados-Membros em matéria de responsabilidade decorrente dos produtos defeituosos».

G) Directiva 2002/95/CE «Relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos».

H) Directiva 2002/96/CE e 2003/108/CE «Relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) e posteriores alterações.»

I) Directiva EN 453:2000 «Máquinas para transformação de produtos alimentares - Amassadeiras - Requisitos de segurança e de higiene».

1.8 GARANTIA LEGAL

A duração da garantia está de acordo com as normativas e decorre a partir da data da factura emitida no acto da compra.

Até este período serão substituídos ou reparados gratuitamente, apenas no **nosso estabelecimento**, os particulares que por causas bem verificadas e inequívocas apresentam componentes eléctricos e os sujeitos a desgaste.

Da garantia estão excluídas as despesas de envio e o custo da mão-de-obra.

O utilizador para poder usufruir da garantia legal, indicada na Directiva 1999/44/CE deve observar escrupulosamente as indicações referidas no presente manual e, em particular:

- operar sempre nos limites da utilização da amassadeira;
- efectuar sempre uma constante e diligente manutenção;
- autorizar o uso da amassadeira a pessoas de comprovada experiência, capacidade, atitude e adequadamente treinadas.

O incumprimento das indicações contidas neste manual implicará imediato vencimento da garantia.

1.9 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante declina qualquer responsabilidade civil e penal, directa ou indirecta devida a:

- instalação não conforme com as normas vigentes no país e com as directivas de segurança;
- incumprimento das instruções contidas no manual;
- instalação por parte de pessoal não qualificado e não preparado;
- uso não conforme com as directivas de segurança;
- alterações e reparações não autorizadas pelo Fabricante efectuadas na máquina;
- utilização de peças sobresselentes não originais ou não específicas para o modelo de amassadeira;
- carência de manutenção;
- eventos excepcionais.

1.10 CARACTERÍSTICAS DO UTILIZADOR

O utilizador da amassadeira deve ser uma pessoa adulta e responsável que possui os conhecimentos técnicos necessários para a manutenção ordinária dos componentes mecânicos e eléctricos da amassadeira.

Tome cuidado para que as crianças não se aproximem da máquina enquanto esta estiver em funcionamento.

1.11 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O Fabricante tem a capacidade de resolver qualquer problema relativo ao uso e manutenção no inteiro ciclo de vida da máquina.

A sede central está à sua disposição para direccioná-lo ao centro de assistência autorizado mais próximo.

1.12 PEÇAS SOBRESSELENTES

Utilize exclusivamente peças sobresselentes originais.

Não espere que os componentes estejam desgastados pelo uso antes de proceder à sua substituição.

Substituir um componente desgastado antes da ruptura favorece a prevenção dos acidentes causados pela própria ruptura repentina dos componentes, que poderão provocar danos graves a pessoas e coisas.

☞ ***Realize os controlos periódicos de manutenção conforme indicado no capítulo "MANUTENÇÃO E LIMPEZA".***

1.13 PLACA DE IDENTIFICAÇÃO

A placa da matrícula colocada na amassadeira indica todos as informações da máquina, incluindo os dados

do Fabricante, o **número de Matrícula** e a marcação

CE.

1.14 ENTREGA DA AMASSADEIRA

A amassadeira é fornecida numa embalagem fechada em madeira e fixada com estacas a uma plataforma de madeira que permite a sua movimentação através de empilhadoras e/ou outros meios.

No interior da embalagem, além da máquina, estão as instruções para o uso, instalação e manutenção e declaração de conformidade segundo as directivas de máquinas.

2 AVISOS RELATIVOS À SEGURANÇA

2.1 ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE INSTALAÇÃO

- Verificar se as predisposições para a instalação da amassadeira estão em conformidade com os regulamentos locais, nacionais e europeus.
- Observar as indicações referidas no presente manual.
- Não efectuar ligações eléctricas volantes com cabos provisórios ou não isolados.
- Verificar que a ligação à terra do sistema eléctrico seja eficiente.
- Usar sempre os dispositivos de segurança individual e os outros meios de protecção previstos pela lei.

2.2 ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- As condições ambientais do local onde é instalada a máquina deve apresentar as seguintes características:
  - estar limpo;
  - fontes hídricas e de calor adequadamente distantes;
  - ventilação e iluminação adequada e correspondente às normas de higiene e segurança previstas pelas leis vigentes;
  - o chão deve ser plano e compacto para favorecer uma limpeza perfeita;
  - não devem ser colocados nas proximidades da máquina obstáculos de qualquer natureza que possam condicionar a ventilação normal da mesma.

  Além disso, o utilizador deve:
  - tomar cuidado para que as crianças não se aproximem enquanto a máquina estiver em funcionamento;
  - observar as indicações referidas no presente manual;
  - não remover ou alterar os dispositivos de segurança da máquina;
  - prestar sempre a máxima atenção, ou seja, observar o próprio trabalho e não utilizar a máquina em momentos de distracção;

- executar todas as operações com a maior segurança e calma;
- respeitar as instruções e as advertências evidenciadas pelas placas expostas na amassadeira.

As placas são dispositivos de segurança, portanto devem estar sempre perfeitamente legíveis. Quando estiverem danificadas e ilegíveis é obrigatório substituí-las, solicitando a peça de substituição original ao Fabricante.

- No final de cada utilização, antes das operações de limpeza, manutenção ou deslocação da máquina, remova a alimentação eléctrica.

2.3 ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE MANUTENÇÃO

- Observar as indicações referidas no presente manual.
- Usar sempre os dispositivos de segurança individual e os outros meios de protecção.
- Antes de iniciar qualquer operação de manutenção, certificar-se de que a amassadeira, caso tenha sido utilizada, tenha arrefecido (motor eléctrico).
- Se um dos dispositivos de segurança estiver descalibrado ou não funcionar, a amassadeira é considerada avariada.
- Remover a alimentação eléctrica antes de intervir nas peças eléctricas, electrónicas e conectores.

3 MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE

A máquina é fornecida completa com todas as suas peças previstas numa embalagem fechada e fixada com estacas a uma plataforma (palete) de madeira.

Preste atenção à tendência para o desequilíbrio da

máquina.

A máquina deve ser descarregada do meio de transporte elevando-a com um aparelho adequado.

Para o transporte da máquina até ao local de instalação, utilize um carro de rodas de capacidade adequada.

Durante a elevação, evite puxões ou movimentos bruscos.

Certifique-se de que os meios de elevação tenham uma capacidade superior ao peso da máquina a elevar.

Caberá ao técnico de manobragem dos meios de elevação toda a responsabilidade da elevação das cargas.

Deixe um espaço livre de cerca 50 cm em torno da amassadeira para facilitar as operações de uso, limpeza e manutenção da própria máquina.

Em caso de instabilidade da amassadeira devido à irregularidade do pavimento, alargue os pés ou as rodas com pedaços de borracha dura.

Para as máquinas equipadas com rodas, certifique-se de que estas últimas tenham sido travadas carregando para baixo a alavanca adequada, até bloqueá-la.

PERIGO

- **Tome cuidado para que as crianças não brinquem com os componentes da embalagem (ex. películas e polistireno). Perigo de sufocamento!**

4 PREPARAÇÃO DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

4.1 PRECAUÇÕES PARA A SEGURANÇA

- A responsabilidade dos trabalhos realizados no espaço de localização da máquina é, e permanece, a cargo do utilizador; a este último é exigida também a realização das verificações relativas às soluções de instalação propostas.

  O utilizador deve obedecer a todos os regulamentos de segurança locais, nacionais e europeus.

  O aparelho deverá ser instalado em pavimentos com adequada capacidade de suporte.

  As instruções de montagem e desmontagem da amassadeira são reservadas apenas aos técnicos especializados.

  É sempre aconselhável que os utilizadores se dirijam ao nosso serviço de assistência para solicitar técnicos especializados.

Caso intervenham outros técnicos, recomenda-se que se certifique sobre as suas capacidades efectivas.

O técnico de instalação, antes de iniciar as fases de montagem da máquina, deve cumprir as precauções de segurança previstas por lei e em particular a:

A) não operar em condições adversas;

B) deve operar em perfeitas condições psicofísicas e deve verificar se os dispositivos individuais e pessoais se apresentam íntegros e perfeitamente funcionantes;

C) deve calçar luvas protectoras;

D) deve utilizar calçado de protecção;

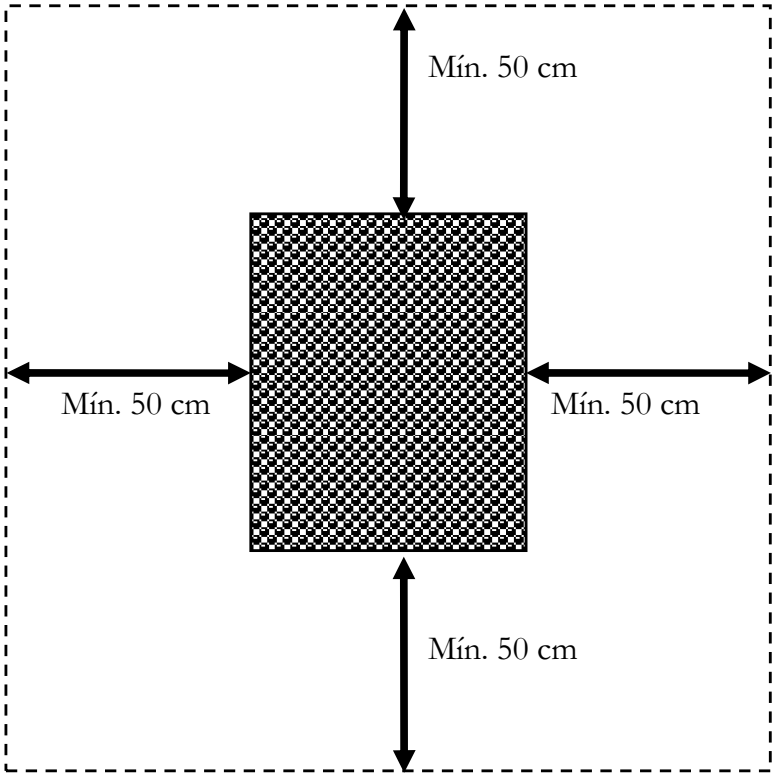
E) deve usufruir de ferramentas com isolamento eléctrico;

F) deve certificar-se de que a área ocupada nas fases de montagem e desmontagem não contenha obstáculos.

4.2 LOCAL DE INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

Na figura a seguir estão indicadas as distâncias mínimas que devem ser respeitadas no posicionamento para facilitar as operações de uso, limpeza e manutenção da amassadeira.

A distância mínima a respeitar entre a amassadeira e as superfícies das paredes ou outras máquinas deve ser cerca de 50 cm.



5 INSTALAÇÃO

A instalação deve ser efectuada por pessoal qualificado de acordo com os regulamentos locais, nacionais e europeus.

5.1 NIVELAMENTO DA AMASSADEIRA

Em caso de instabilidade da amassadeira devido à irregularidade do pavimento, alargar os pés ou as rodas com pedaços de borracha.

5.2 LIGAÇÃO AOS SISTEMAS

5.2.1 Ligação eléctrica

É suficiente ligar o cabo de alimentação à rede eléctrica.

A tomada da rede eléctrica deve ser facilmente acessível e não deve exigir nenhuma deslocação.

☞ **Para fazer face aos fenómenos que geram oscilações transitórias de corrente e em presença de variador de velocidade (inverter), com o qual a máquina está equipada, é necessário que o sistema eléctrico esteja equipado com um interruptor diferencial super imunizado, tipo "sim", que garante a disponibilidade contínua da corrente eléctrica em plena segurança.**

☞ **A ligação eléctrica (tomada) deve ser facilmente acessível até depois da instalação da amassadeira.**

A distância entre a máquina e a tomada deve ser curta de modo com que o cabo de alimentação não fique esticado. Além disso, o próprio cabo não se deve encontrar debaixo dos pés ou rodas de apoio da máquina.

❗ **Se o cabo de alimentação se danificar deverá ser substituído pelo serviço de assistência técnica ou por um técnico qualificado de modo a prevenir qualquer tipo de riscos.**

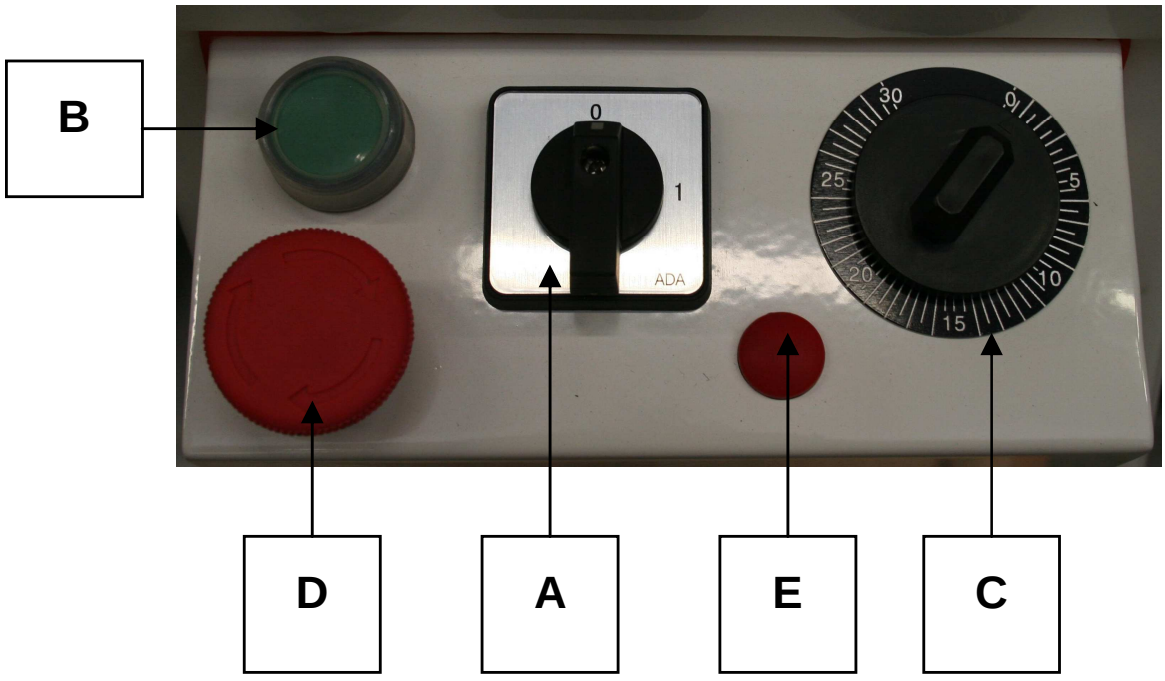
5.2.1.1 Ligação à terra

PERIGO

É obrigatório que o sistema esteja equipado com ligação à terra e com interruptor diferencial, no cumprimento das leis vigentes.

6 LIGAÇÃO À TERRA E USO DA AMASSADEIRA

6.1 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS



O painel é constituído por um interruptor geral (**A**), por um botão verde de arranque (**B**), por um temporizador (**C**), por um botão vermelho para a paragem de emergência (**D**) e por um manípulo para a variação da velocidade (**E**).

O painel permite acender e desligar a amassadeira, regula o seu funcionamento e permite a sua configuração.

Legenda:

A = Interruptor geral

B = Botão verde de arranque

C = Temporizador

D = Botão vermelho de emergência / Stop

E = Variador de velocidade

6.2 FASE DE ARRANQUE

Ligue a amassadeira à rede eléctrica e rode o interruptor geral **A** na posição "**1**".

Rode o manípulo do temporizador **C** no tempo desejado de 0 a 30 min.

Prima o botão verde **B** para arrancar seja a cuba, seja a espiral.

Rode o manípulo do variador de velocidade **E** para aumentar ou diminuir a velocidade de rotação da cuba e da espiral.

6.3 FASE DE OPERAÇÃO

Antes de iniciar cada ciclo de operação, certifique-se de que a máquina esteja perfeitamente limpa, em particular as superfícies da cuba, da espiral e do misturador de massa em contacto com os produtos alimentares.
Sempre que necessário, proceda à limpeza de acordo com as modalidades descritas no **capítulo 7**.

Após ter levantado a protecção **F**, deite no interior da cuba os ingredientes de tipo e quantidade desejada.

Baixe a protecção **F**, configure o temporizador **C** num tempo definido e prima o botão verde de arranque **B**.

Para um correcto funcionamento da máquina, siga o seguinte procedimento:

1) accionar a máquina à máxima velocidade (manípulo virado para o "+") ;

2) à medida que a massa se mistura, diminuir a velocidade (manípulo virado para o "-") e adicionar a água restante;

3) regular a massa, adicionando a água ou farinha com base nas próprias exigências.

A acção desenvolvida pela espiral, cujo movimento é sincronizado com a rotação da cuba, permite obter a mistura de farinha, água, sal, fermento e outros eventuais produtos alimentares até obter a consistência desejada da massa.

Durante o processo, para alterar ligeiramente as características e/ou consistência do preparado inicial, deite os ingredientes da cuba através da grelha de protecção **F**.

Finalizado o ciclo de operação, pare a máquina premindo o botão vermelho de emergência **D**, levante a protecção móvel até à máxima abertura, remova a massa da cuba e proceda à limpeza da máquina de acordo com as modalidades descritas no **capítulo 7**.

Caso o funcionamento da amassadeira seja interrompido por algum motivo, aguarde pelo menos 15 segundos antes de reiniciar a máquina.

A máquina com cabeça basculante e cuba extraível, mesmo sendo funcionalmente idêntica à versão com cabeça e cuba fixa, diferencia-se desta última na

oferta de possibilidades no final de cada ciclo de trabalho, ou seja, uma maior facilidade na recolha da massa e uma fase de limpeza mais fácil.

Para levantar a cabeça e extrair a cuba, proceda com os seguintes passos: interrompa a máquina premindo o botão vermelho de emergência **D**; desligue a tomada da alimentação eléctrica; levante completamente a protecção móvel; puxe horizontalmente o pino, através do manípulo colocado no lado direito da máquina até desbloquear a cabeça; levante a cabeça com a ajuda do êmbolo subjacente; rode no sentido dos ponteiros do relógio o disco posto debaixo da cuba e por fim remova a cuba para a recolha da massa. Após ter finalizado a limpeza da máquina, volte a montar a cuba procedendo no sentido inverso, assegurando-se de que os pinos subjacentes à cuba estejam correctamente inseridos no interior dos orifícios colocados na máquina.

Para aumentar a velocidade de rotação da cuba e da espiral, rode o manípulo do potenciómetro **E** no sentido dos ponteiros do relógio. Para diminuir a velocidade, rode no sentido contrário ao sentido dos ponteiros do relógio o mesmo manípulo.

Antes de recolher a massa, efectue sempre o procedimento de desligamento descrito no **parágrafo 6.5**.

6.4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

A amassadeira está equipada com alguns dispositivos de segurança para a protecção do utilizador, ou seja, de uma grelha de protecção móvel e de um dispositivo

que verifica se a grelha está em baixo As amassadeiras com cabeça basculante e cuba extraível estão equipadas também com um dispositivo que verifica se a cabeça está abaixada ou levantada, de um pino de bloqueio da cabeça em posição abaixada, de um dispositivo que verifica se a cuba está inserida ou extraída e, por fim, de um disco de bloqueio da cuba.

! Antes de proceder com a fase de trabalho, verifique individualmente os vários dispositivos de segurança Estes são eficientes quando:

- ao elevar a grelha, a máquina pára;
- ao elevar a cabeça, a máquina pára ou não arranca;
- ao extrair a cuba, a máquina pára ou não arranca;
- puxando moderadamente para cima seja a cuba, seja a cabeça, estas permanecem bloqueadas.

6.5 FASE DE PARAGEM

Para desligar a amassadeira, prima o botão vermelhor de emergência **D** e rode o manípulo do interruptor geral **A** em posição "**0**".

7 MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, limpeza incluída, adopte as seguintes precauções:

- certificar-se de que o interruptor geral não está inserido;
- certificar-se de que a alimentação não pode ser reactivada acidentalmente. Desligar a tomada da alimentação eléctrica;
- utilizar os dispositivos de protecção individual previstos pela Directiva 89/391/CEE;
- operar sempre com equipamento adequado para a manutenção;
- finalizada a manutenção ou as operações de reparação, antes de colocar novamente a amassadeira em serviço, reinstale todas as protecções e reactive todos os dispositivos de segurança

7.2 MANUTENÇÃO ORDINÁRIA DIRIGIDA AO UTILIZADOR

A amassadeira necessita de uma simples mas frequente e cuidadosa limpeza para poder garantir um eficaz rendimento e um funcionamento regular.

7.2.1 Limpeza geral

A limpeza deve ser realizada no final de cada utilização cumprindo as normas higiénicas e respeitandoa protecção da funcionalidade da máquina.

Com a ajuda de uma espátula de madeira ou plástico, proceda a uma remoção inicial dos resíduos da massa e, de seguida, realize uma limpeza cuidadosa da cuba, da espiral, do misturador da massa e da protecção móvel, com o auxílio de uma esponja suave e água quente. Enxugue com papel absorvente de cozinha e depois volte a passar sobre as superfícies acima mencionadas e depois em toda a máquina com um pano macio e limpo embebido com desinfectante específico para máquinas alimentares.

Em nenhum caso utilize produtos químicos não alimentares, abrasivos ou corrosivos. Evite o máximo possível o uso de jactos de água, ferramentas, objectos ásperos ou abrasivos, como palha de aço, esponjas ou outros objectos que possam danificar as superfícies e, em particular, comprometer a segurança em termos higiénicos.

7.2.2 Tensionamento da corrente superior

Para manter seja a eficácia das prestações, seja a segurança da máquina, é indispensável a verificação periódica da tensão da corrente superior. Deverá ser tensionada se nas verificações for detectado um afrouxamento excessivo da mesma ou se a rotação da espiral for inconstante.

Desaperte os parafusos e desmonte o painel colocado acima da cabeça da amassadeira. Alargar com algumas voltas os parafusos que fixam o suporte da espiral e puxe-o até optimizar o tensionamento da corrente. Bloqueie o suporte da espiral voltando a apertar os parafusos e, por fim, monte e fixe o painel.

7.2.3 Lubrificação das correntes

Execute periodicamente a lubrificação das correntes, uma colocada em cima no interior da cabeça e a outra colocada no interior da estrutura..

Desaperte os parafusos e retire o painel colocado em cima da cabeça e o painel colocado atrás da máquina. Deposite no interior das correntes uma quantidade razoável de óleo adequado e suficiente para assegurar a lubrificação de todas as malhas das correntes. Após a finalização da operação, volte a montar os dois painéis e aperte os parafusos.

8 POSSÍVEIS ANOMALIAS

Anomalia	Causa	Solução
A máquina não arranca	Falta de energia eléctrica na rede	Verificar o contactor geral, a tomada, a ficha e o cabo de alimentação
	O botão de paragem/emergência está bloqueado	Rode o botão no sentido indicado pelas setas
	A grelha de protecção e/ou cabeça estão levantadas	Baixe correctamente seja a grelha de protecção, seja a cabeça
	O manípulo do interruptor geral está na posição “0”	Rode o manípulo na posição “1”
	O manípulo do temporizador está na posição “0”	Defina o manípulo de 1 a 30 minutos
A espiral gira de modo inconstante	A corrente está frouxa	Estique a corrente conforme as indicações descritas no parágrafo 7.2.2

9 INFORMAÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO E ELIMINAÇÃO

A demolição e eliminação da máquina são de exclusivo encargo e responsabilidade do proprietário que deverá actuar no cumprimento das leis vigentes no próprio país em matéria de segurança, respeito e protecção do ambiente.

O desmantelamento e eliminação podem ser confiados também a terceiros, desde que se recorra sempre a empresas autorizadas para a recuperação ou eliminação dos materiais em questão.

☞ **INDICAÇÃO**: *respeitar sempre e de qualquer forma as normativas em vigor no país onde se opera relativamente à eliminação dos materiais e eventualmente para a denúncia da eliminação*.

❗ **ATENÇÃO**: *Todas as operações de desmontagem para a demolição devem ser efectuadas com a máquina parada e sem energia eléctrica de alimentação.*

- *transportar todo o aparelho eléctrico;*
- *separar os acumuladores presentes nas fichas electrónicas;*
- *reciclar a estrutura da máquina através de empresas autorizadas;*

❗ **ATENÇÃO**: *O abandono da máquina em áreas acessíveis constitui ium grave perigo para pessoas e animais*.

A responsabilidade por eventuais danos a pessoas e animais recai sempre sobre o proprietário.

INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES

"O aparelho inclui-se no campo de aplicação da Directiva Europeia 2002/96/CE, que recomenda a não eliminação deste produto juntamente com os normais resíd uos domésticos. Para prevenir possíveis danos para o ambiente ou para a **saúde humana, por favor mantenha este produto separado dos outros ressíduos de modo a poder reciclá-lo de forma segura do ponto de vista ambiental.**

Para mais informações sobre os centros de recolha, contacte o gabinete municipal ou o revendedor através do qual adquiriu o produto."

O símbolo da gaveta barrada indicada no equipamento ou na embalagem indica que o produto no final da vida útil deve ser separado dos outros resíduos.

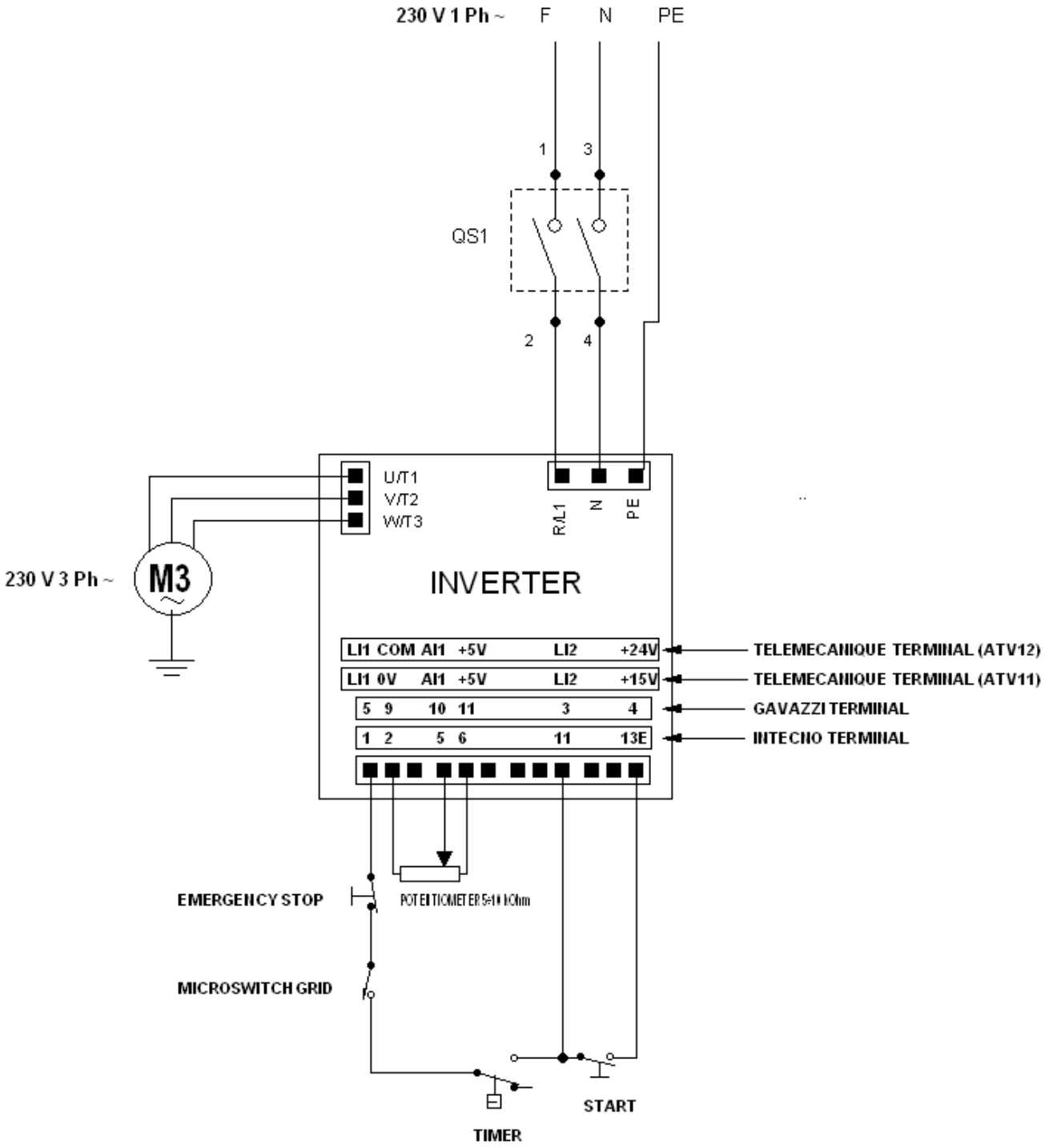
A recolha do presente equipamento que atinge o fim da vida é organizada e gerida pelo produtor. O utilizador que quiser desfazer-se do presente equipamento deverá assim contactar o produtor e seguir o sistema que este adoptou para permitir a recolha selectiva do equipamento que atinge o fim da vida.

A adequada recolha selectiva para o arranque seguinte do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e eliminação ambiental compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação abusiva do produto por parte do proprietário implica a aplicação das sanções administrativas previstas pela norma vigente.

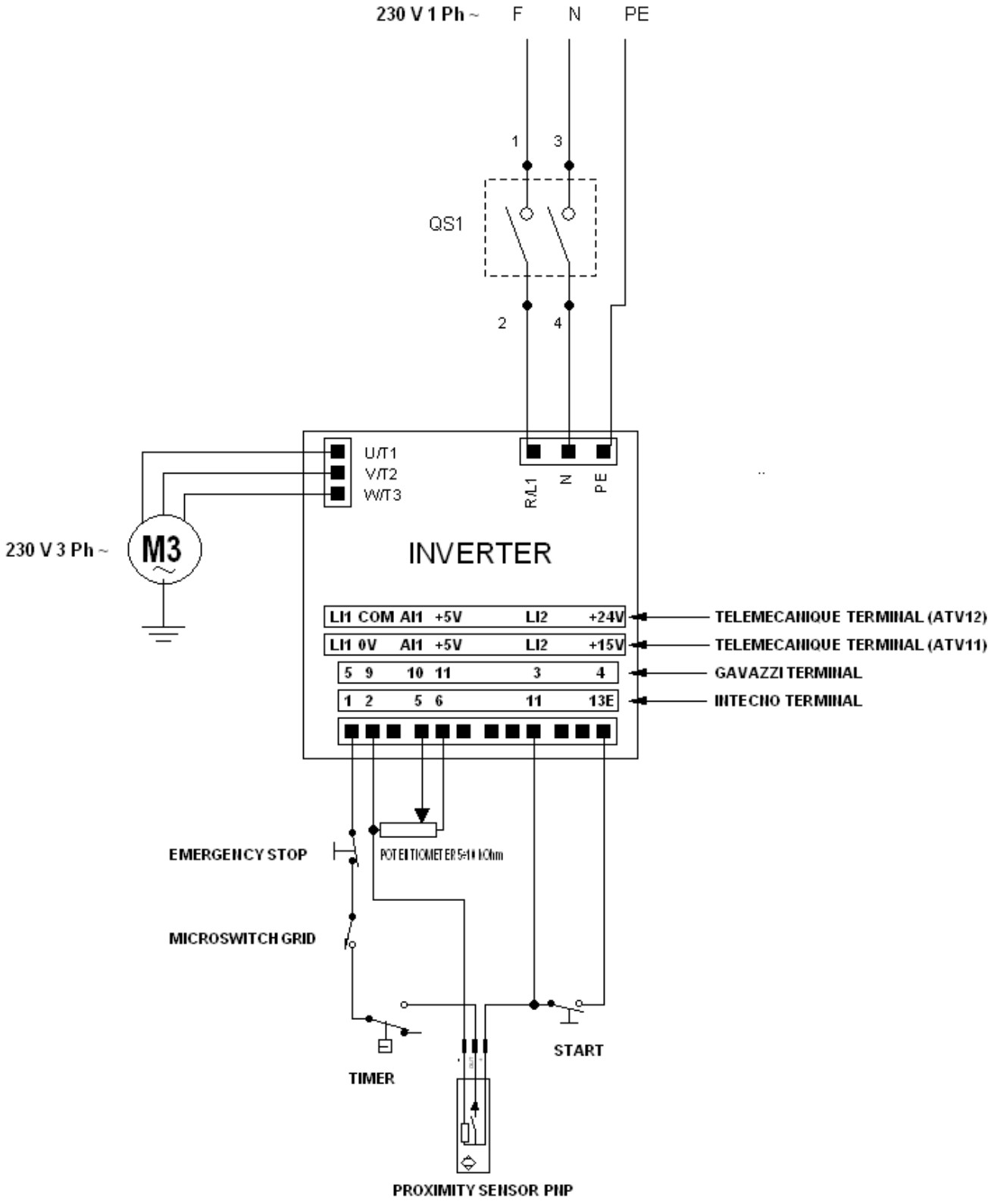
Inscrição no *Reg.Nazionale dei Produttori di AEE* com o número:

IT08020000000645

10 SISTEMA ELÉCTRICO

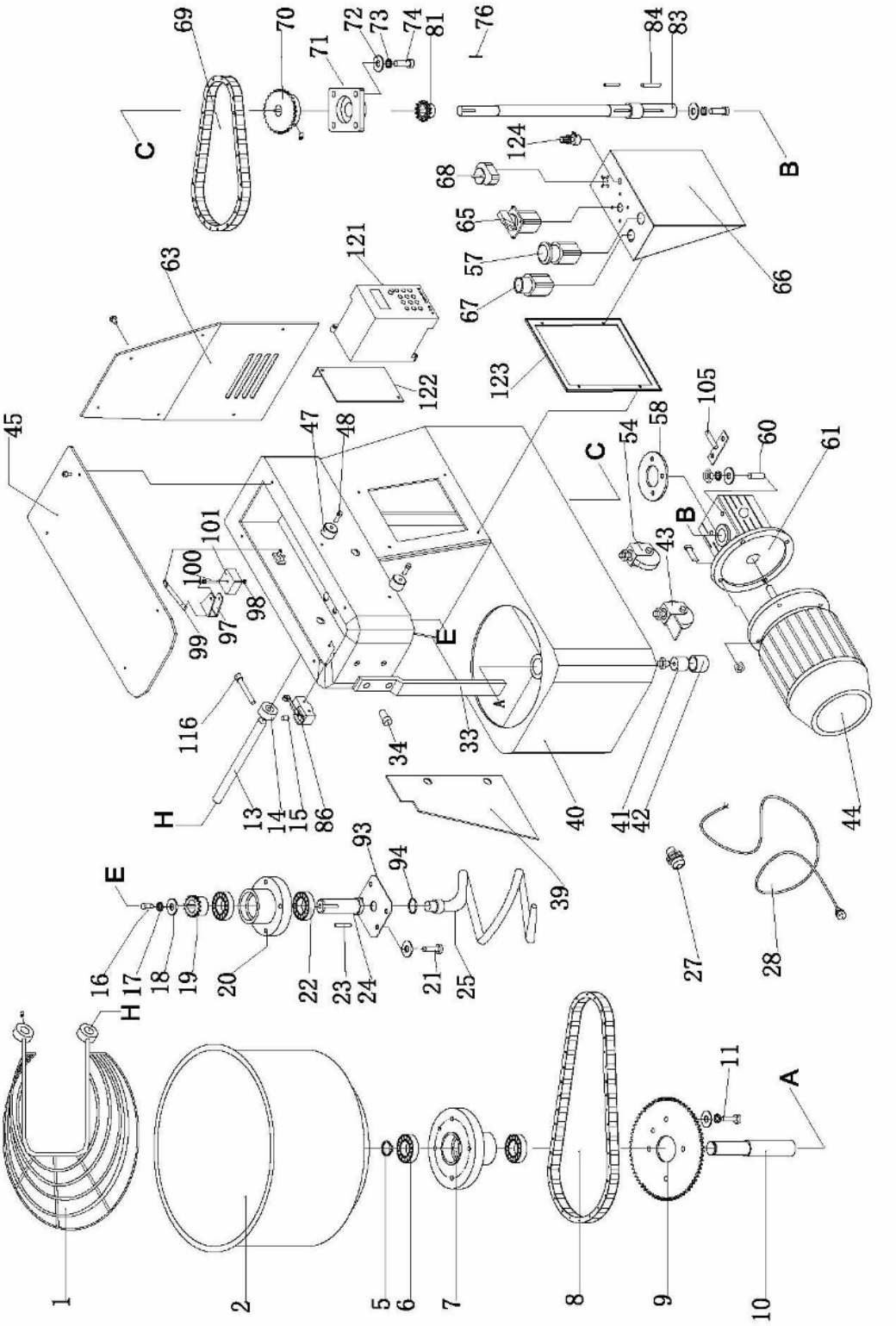


IF 17-22-33-42-53 VS

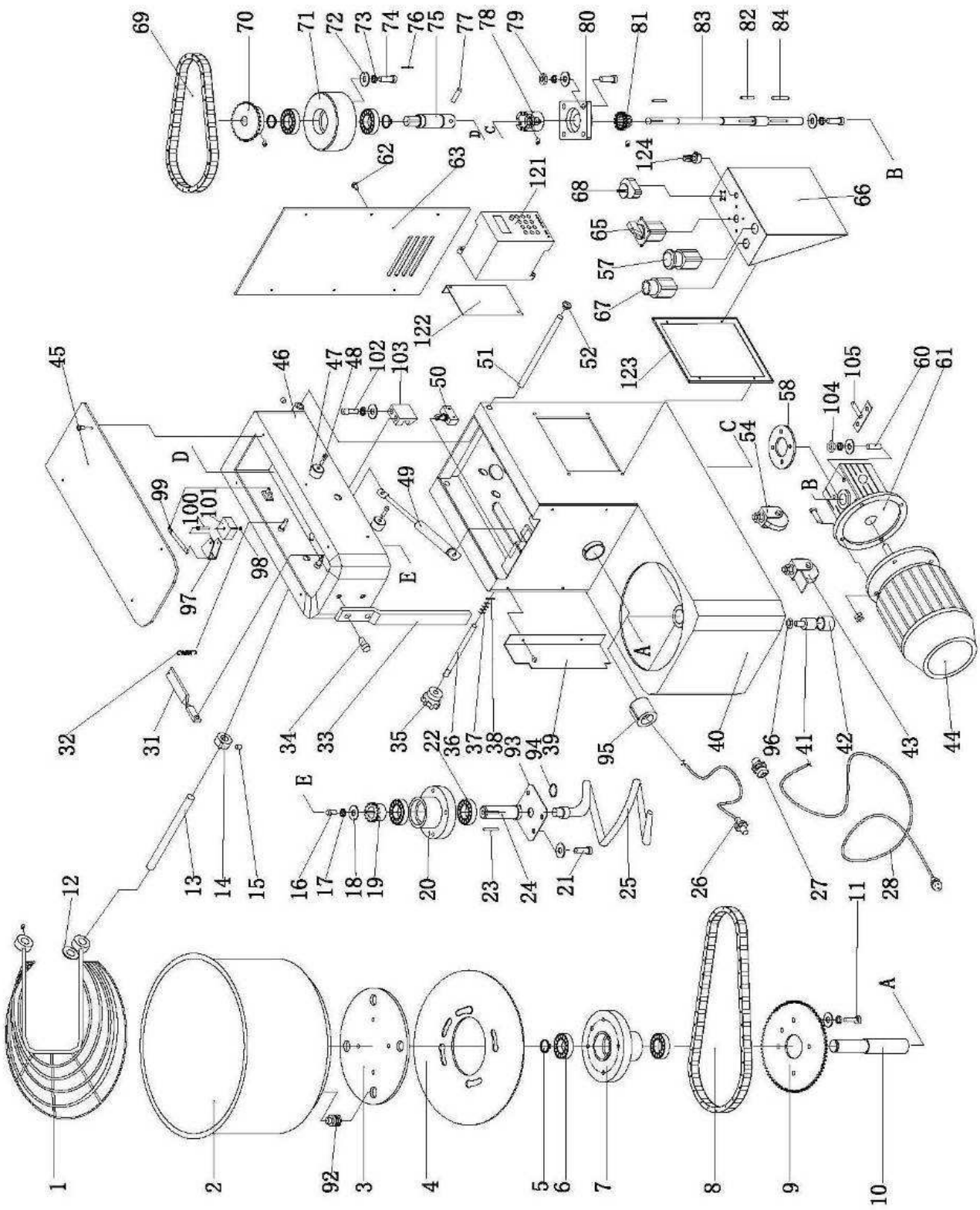


IR 17-22-33-42-53 VS

11 DETALHES E LISTA DE PEÇAS SOBRESSELENTES



IF 17÷22÷33÷42÷53 VS



IR 17÷22÷33÷42÷53 VS

MOD.	TF17	TR17	TF22	TR22	TF33	TR33	TF42	TR42	TF53	TR53
POS.										
1	8303000	8300000	8300010	8300010	8300020	8300020	8300030	8300030	8300040	8300040
2	8303050	8300050	8300060	8300060	8300070	8300070	8300080	8300080	8300090	8300090
3		8300100		8300100		8300100		8300100		8300100
4		8300140		8301760		8300150		8300160		8300170
5	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180
6	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190
7	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200
8	8300210	8300210	8300210	8300210	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220
9	8300230	8300230	8300230	8300230	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240
10	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250
11	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740
12		8301280		8301280		8301280		8301280		8301280
13	8300260	8300260	8300260	8300260	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270
14	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090
15	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280
16	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380
17	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390
18	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400
19	8300410	8300410	8300410	8300410	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420
20	8301480	8301480	8301480	8301480	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490
21	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290
22	8300190	8300190	8300190	8300190	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550
23	8301530	8301530	8301530	8301530	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540
24	8300460	8300460	8300460	8300460	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470
25	8300480	8300480	8300480	8300480	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490
26		8300500		8300500		8300500		8300500		8300500
27	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510
28	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520
29										
30										
31		8300350		8300350		8300360		8300360		8300360
32		8300320		8300320		8300320		8300320		8300320
33	8302010	8301210	8302010	8302010	8301220	8301220	8301230	8301230	8301240	8301240
34	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610
35		8301160		8301160		8301160		8301160		8301160
36		8301170		8301170		8301180		8301180		8301180
37		8301190		8301190		8301190		8301190		8301190
38		8301200		8301200		8301200		8301200		8301200
39	8301750	8301140	8301750	8302150	8301650	8301150	8601660	8301620	8301670	8301630
40	8301120	8301100	8301120	8301100	8301130	8301110	8302040	8301110	8302040	8301110
41	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560
42	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340
43	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570
44	8300530	8300530	8300530	8300530	8300530	8300530	8300540	8300540	8300540	8300540
45	8300900	8300900	8300900	8300900	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910
46		8300920		8300920		8300930		8300930		8300930
47	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270
48	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260
49		8301250		8301250		8301250		8301250		8301250
50		8301380		8301380		8301380		8301380		8301380
51		8301000		8301000		8301010		8301010		8301010
52		8301020		8301020		8301020		8301020		8301020
53	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520
54	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580
55	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090
56										
57	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050
58	8301590	8301590	8301590	8301590	8301590	8301590	8301600	8301600	8301600	8301600
59										
60	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340
61	8300590	8300590	8300590	8300590	8300590	8300590	8300600	8300600	8300600	8300600
62		8300890		8300890		8300890		8300890		8300890
63	8300960	8300940	8300960	9300940	8300970	8300950	8300970	8300950	8300970	8300950
64	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350
65	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310
66	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040
67	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060
68	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080
69	8301680	8300870	8301680	8301680	8300880	8300880	8301690	8301690	8301700	8301700
70	8300850	8300850	8300850	8300850	8300860	8300860	8300860	8300860	8300860	8300860

71	8300830	8300730	8300830	8300730	8300840	8300740	8300840	8300740	8300840	8300740	
72	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	
73	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	
74	8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140	
75		8300790		8300790		8300800		8300800		8300800	
76	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	
77		8300660		8300660		8300660		8300660		8300660	
78		8300770		8300770		8300780		8300780		8300780	
79		8300640		8300640		8300640		8300640		8300640	
80		8300830		8300830		8300840		8300840		8300840	
81	8300710	8300710	8300710	8300710	8300720	8300720	8300720	8300720	8300720	8300720	
82		8300450		8300450		8300450		8300450		8300450	
83	8301900	8300670	8301900	8300670	8301910	8300680	8301920	8302170	8301920	8302170	
84	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	
85											
86	8300990		8300990		8300990		8300990		8300990		
87											
88											
89											
90											
91											
92		8302070		8302070		8302070		8302070		8302070	
93	8301980	8301980	8301980	8301980	8302030	8302030	8302030	8302030	8302030	8302030	
94	8302080	8302080	8302080	8302080	8302080	8302080	8302080	8302080	8302080	8302080	
95		8302100		8302100		8302160		8302160		8302160	
96		8302110		8302110		8302110		8302110		8302110	
97	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	
98	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	
99	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	
100	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	
101	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	
102		8302120		8302120		8302120		8302120		8302120	
103		8302130		8302130		8302130		8302130		8302130	
104		8300300		8300300		8300300		8300300		8300300	
105	8301970	8301970	8301970	8301970	8301970	8301970	8302050	8302050	8302050	8302050	
106	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	
107											
108											
109											
110											
111											
112											
113											
114											
115											
116	8300330		8300330		8300330		8300330		8300330		
117											
118											
119											
120	8308600	8308600	8308600	8308600	8308600	8308600	8308600	8308600	8308600	8308600	
121	3550110	3550110	3550110	3550110	3550120	3550120	3550120	3550120	3550120	3550120	
122	8303500	8303500	8303500	8303500	8303500	8303500	8303500	8303500	8303500	8303500	

12 DADOS TÉCNICOS

Modelo	Potencia		Voltaje	Dimensiones de la máquina	Peso	Peso de la masa	Capacidad de la cuba	Masa por hora	Tamaño de la cuba ø x h
	kW	Hp	V	l x p x h	kg	kg	l	kg	cm
IF17VS	0,75	1	230-400	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IF22VS	1,1	1,5	230-400	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IF33VS	1,1	1,5	230-400	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IF42VS	1,5	2	230-400	49x83x76	113	38	42	140	45x26
IF53VS	1,5	2	230-400	52x86x76	116	44	53	170	50x26
IR17VS	0,75	1	230-400	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IR22VS	1,1	1,5	230-400	40x69x68	89	22	22	70	35x21
IR33VS	1,1	1,5	230-400	46x80x76	120	33	33	100	40x26
IR42VS	1,5	2	230-400	49x83x76	127	42	42	140	45x26
IR53VS	1,5	2	230-400	52x86x76	130	53	53	170	50x26

01-2011